



## Soupe aux châtaignes et aux oignons

---

### Préparation

### Ingédients

225 g de châtaignes  
3 branches de thym  
Sel, poivre,  
3/4 de litre de bouillon  
de volaille  
2 oignons émincés  
1 c à s d'huile d'olive  
1 bouquet garni

Dans un premier temps, portez à ébullition pendant 20 mn les châtaignes couvertes d'eau avec le thym et le sel.

Égouttez, puis mixez. Ensuite, faites revenir les oignons dans l'huile et ajoutez le bouillon, le thym, le bouquet garni. Laissez mijoter 10 minutes et ajoutez la purée de châtaignes et maintenez sur le feu encore 5 mn, salez et poivrez. Pour terminer, ajoutez du lait ou de la crème et des croûtons chauds.